



'칠레 해안지역 가장 우수한 와이너리 선정'

레이다 레세르바 샤르도네

Leyda Reserva Chardonnay

지역 칠레 〉 샌 안토니오 〉 레이다 밸리

포도품종 샤르도네 100%

알코올 13.5% 용량 750ml

시음 적정 온도 7-10℃

테이스팅 노트 페일 엘로우와 골드 사이의 컬러를 지녔으며, 서양배, 키위 등의 열대과일

풍미, 입 안에서는 크리미한 질감과 약간의 당도감이 느껴지며, 프레시한 산도감과 긴 피니시가 인상적인 와인이다. 해산물류, 버터리한 풍미의 치즈와

좋은 페어링을 이룬다.

페어링 TIP 해산물/ 흰 살 생선/ 익힌 채소/ 매운 음식/ 과일

당도





바디









제품설명



레이다 와이너리는 칠레의 다른 와이너리들과 달리 뛰어난 품질을 보여주고자 레세르바 등급의 와인부터 생산하고 있다. 과일의 신선한 풍미를 살리기 위해 8-10도 사이의 저온에서 스테인레스 스틸 탱크 발효 진행하며, 레이다 밸리 샤르도네 특유의 낮은 pH와 산도감을 살리기 위해 유산 발효 (malolactic fermentation) 를 진행하지 않는다.

와이너리



1998년 "레이다 밸리"에 설립된 레이다 와이너리는 오늘날 현대 칠레와인의 혁신의 아이콘으로 인정받고 있다.

전통적으로 매우 건조한 레이다 밸리는 포도를 재배할 수 없는 곳이었으나 이 지역의 잠재된 가능성을 확신한 레이다 와이너리는 마이포강으로부터 8km에 이르는 수송관을 건설하는 대대적인 투자를 단행함으로써 이 지역 최초의 포도원을 조성하며, 새로운 프리미엄 재배지를 개척했다.

레이다 와이너리의 막대한 투자와 노력을 인정받아 2002년 5월 드디어 칠레 정부에서는 와이너리 이름을 넣어 '레이다 밸리'라는 D.O.를 공식적으로 발표하였고, 오늘날 서늘한 기후(Cool Climate)의 특급 프리미엄 와인을 대표하는 산지로 칠레 뿐만 아니라 세계적으로 각광받고 있다.

기존과 차별화 되는 새로운 스타일의 피노 누아 및 화이트 와인으로 큰 인기를 끌고 있는 레이다 와이너리는 세계적인 주류 전문지 'Drink International'에서 '세계에서 가장 존경 받는 50대 와이너리'에 2013년, 2014년 2년 연속 선정되면서 세계무대에서도 그 진가를 인정받고 있다.

[※] 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

[※] 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.